

# Brezenknödel

## Zutaten:

- 400g Knödelbrot aus Brezen oder altes Laugengebäck und alte Brezen in Scheiben geschnitten
- $\frac{3}{4}$  L Milch
- 2 Eier
- Semmelbrösel nach Bedarf
- Muskat

## Zubereitung:

Die Milch erwärmen und einen Teil über die in eine flache Schüssel verteilten Brezenscheibchen gießen. Eine gute Weile durchziehen lassen, mit einer Gabel wenden, dass die trockenen Scheiben unten liegen, weiter Milch angießen und wieder ziehen lassen, solange weiter verfahren, bis das Brezenknödelbrot insgesamt schön weich ist und sich keine harten Stückchen mehr in der Schüssel befinden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Dem durchgeweichten Brezenteig 2 Eier und frisch geriebenen Muskat zufügen und gut durchmengen. Mit Semmelbröseln den Teig auf eine gut formbare Konsistenz bringen. 6 – 8 Stücke Alufolie und darauf passend Frischhaltefolie ausbreiten, den Brezenteig in einem Strang auf die Folie legen und mit der Frischhaltefolie zu einer Rolle wickeln; nicht zu streng, da der Teig beim Garen noch etwas aufquillt. Die Alufolie darum wickeln und gut verschließen. Die Rollen in kochendes Wasser einlegen und 15 Minuten leicht kochen lassen. Übrig gebliebene Knödel kann man gut in Scheiben in Butter ausbraten.